

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy: Ewa Ostrowska-Ligęza, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia Żywności i Żywnienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>1996 r. - Mgr inż. technologii żywności i żywienia człowieka, SGGW w Warszawie</p> <p>2001 r. - Dr inż. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, SGGW w Warszawie</p> <p>2014 r. - Dr hab. nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, SGGW w Warszawie</p> <p>2020 r. - Prof. Uczelni</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. E. Ostrowska-Ligęza, K. Dolatowska-Żebrowska, R. Brzezińska, M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś, I. Piasecka, A. Górka. „Characterization of thermal properties of Ruby chocolate by using DSC, PDSC and TGA methods”. <i>Applied Sciences</i>, 2023, 13, 9, 1-13. 2. A. Górka, I. Piasecka, M. Wirkowska-Wojdyła, J. Bryś, K. Kienc, R. Brzezińska, E. Ostrowska-Ligęza. „Berry Seeds—A By-Product of the Fruit Industry as a Source of Oils with Beneficial Nutritional Characteristics”. <i>Applied Sciences</i>, 2023, 13, 8, 1-12. 3. Ostrowska-Ligęza E., Szulc K., Jakubczyk E., Dolatowska-Żebrowska K., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górka A. The Influence of a Chocolate Coating on the State Diagrams and Thermal Behaviour of Freeze-Dried Strawberries. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 12, 2698. 4. Gientka I., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Janowicz M., Reczek L., Synowicz A., Błażej S. Enhancing Red Yeast Biomass Yield and Lipid Biosynthesis by Using Waste Nitrogen Source by Glucose Fed-Batch at Low Temperature. <i>Microorganism</i>, 2022, 10, 6, 1-18. 5. Gnatowski T., Ostrowska-Ligęza E., Kechavarzi C., Kurzawski, G., Szatyłowicz J. Heat Capacity of Drained Peat Soils. <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2022, 12, 3, 1-17. 6. Ostrowska-Ligęza E., Dolatowska-Żebrowska K., Wirkowska-Wojdyła M., Bryś J., Górka A. Comparison of Thermal Characteristics and Fatty Acids Composition in Raw and Roasted Cocoa Beans from Peru (Criollo) and Ecuador (Forastero), <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2021, 11, 6, 1-20. 7. Stępniewska S., Cacak-Pietrzak G., Szafrńska A., Ostrowska-Ligęza E., Dzik W. Assessment of the Starch-Amylolytic Complex of Rye Flours by Traditional Methods and Modern One, <i>Materials</i>, 2021, 14, 24, 1-13. 8. Górka A., Brzezińska R., Wirkowska-Wojdyła Magdalena, Bryś Joanna, Domian Ewa, Ostrowska-Ligęza E. Application of Thermal Methods to Analyze the Properties of Coffee Silverskin and Oil Extracted from the Studied Roasting By-Product, <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2020, 10, 24, 1-15. 9. Brzezińska R., Górka A., Wirkowska-Wojdyła M., Ostrowska-Ligęza E., Bryś J. Thermal and Kinetic Properties of Brazilian Coffea Arabica Beans, <i>Applied Sciences-Basel</i>, 2021, vol. 11, nr 14, s.1-12, 6324.

	10. Piasecka I., Górská A., Ostrowska-Ligeza E., Stanisław K. The Study of Thermal Properties of Blackberry, Chokeberry and Raspberry Seeds and Oils, Applied Sciences-Basel, 2021,11,16,1-15.
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, wszczęte przewody/postępowania), chronologicznie	Promotor w przewodzie doktorskim mgr inż. Karoliny Dolatowskiej-Żebrowskiej „Wpływ etapów przetwarzania surowca na stabilność tłuszczu w czekoladach gorzkich” obrona 16.05.2023 r
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Projekt inwestycyjny aparaturowy: „Wzmocnienie zasobów aparatury analitycznej w celu prowadzenia innowacyjnych badań w Katedrze Chemii Wydziału Nauk o Żywności, SGGW”, 2015 rok. Projekt o przyznanie dotacji na utrzymanie aparatury naukowo-badawczej w Katedrze Chemii Wydziału Technologii Żywności, SGGW, SPUB, 2022 rok w rozpatrywaniu.
Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta	Analiza właściwości termicznych żywności i ich wpływu na stabilność poszczególnych składników produktów spożywczych. Szczegółowa kontrola kierunków zmian zachodzących podczas modyfikacji, przetwarzania i przechowywania żywności z wykorzystaniem technik termicznych.
<u>Dane kontaktowe:</u> Instytut Adres e-mail Telefon	Instytut Nauk o Żywności Ewa_ostrowska_ligeza@sggw.edu.pl 225937606